

## 「磯丸水産」さかな(貝)加工センター

磯丸水産で新鮮なさんま三昧！  
秋の味覚「さんま祭」期間限定スタート！

開催期間:2018年9月10日(月)～10月下旬予定

海鮮浜焼き居酒屋「磯丸水産」などを展開するS F Pホールディングス株式会社(本社:東京都世田谷区玉川二丁目21番1号二子玉川ライズ・オフィス10階 代表取締役社長 佐藤 誠)は、秋の味覚として人気のさんまをたっぷり味わっていただける「さんま祭」を2018年9月10日(月)～10月下旬まで期間限定で開催いたします。

ランチタイムには(写真左)脂の乗った生さんまを味わえる塩焼き定食や、グランドメニュー(写真右)では、旬の生さんまのお造りやにぎり、竜田揚げなどもご提供致します。

(対象店舗は全国の磯丸水産 ※一部店舗を除く)



**磯丸水産**  
さかな(貝)加工センター

旬の味覚! 脂の乗った国産生さんまが旨い!

**さんま祭**  
期間限定

生さんまの  
塩焼き定食

さんまの塩焼き・一品・小鉢・ご飯・お漬物・生海苔味噌汁・デザート

1匹付け **787円** (税込850)

お値打ち!!  
2匹付け **898円** (税込970)

ごはん大盛り 無料 おかわりライス 97円(税込100)

◆生海苔味噌汁はうどんに寛貴することができます。  
◆一皿と小鉢の両方をスタッフにお尋ねください。

※当店は国産米を使用しております



**さんま祭**  
期間限定

さんまのお造り **448円**

さんまの  
にぎり **499円**

旬の味覚!  
脂の乗った国産生さんまが旨い!

さんまの  
塩焼き **399円**

さんまの  
竜田揚げ **399円**

**磯丸水産**  
さかな(貝)加工センター

【磯丸水産とは】24時間年中無休! ※一部店舗除く

海辺の磯料理屋をイメージした店づくりで、サザエやホタテなどの活貝を卓上コンロで豪快に焼き上げる「磯丸浜焼き」を名物としております。各地より仕入れた海鮮を、気軽にお楽しみいただける業態です。

2009年に吉祥寺で1号店を出店してから6年で100店舗以上に成長。2018年8月末時点で、119店舗を展開中です。

&lt;本件に関する報道関係者からのお問合せ先&gt;

「SFPホールディングス」広報事務局 広報担当: 細井、石井、園部

TEL.03-6427-1827 FAX. 03-6701-7543 Mail:info@kartz.co.jp